Laboratoire OXENA
Site de production :
Rue Marc Seguin
ZI La Motte Sud
26800 Portes-lès-Valence
Tél : 04 75 70 72 01

Siège social :
128 Avenue Château Fleury
26100 Romans sur Isère

FICHE **TECHNIQUE**

VINAIGRE MÉNAGER 14°

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect : ..... liquide
Couleur : ..... incolore
Odeur : ..... vinaigre
Valeur du pH : 2,5
Densité à 20°C : ..... 1,0067 g/cm^3

Composition

Contient : 100 % de vinaigre d'alcool 14 % d'acidité. N° CE Substance vinaigre : 290-419-7.

Mode d'emploi

• Nettoyer les baignoires : verser du vinaigre chaud, laisser agir, frotter avec une éponge et rincer à l'eau claire.
• Détacher les moquettes et tapis : nettoyer avec un mélange de ¼ vinaigre de nettoyage et ¾ eau gazeuse, puis rincer à l'eau claire.
• Détartre les cafetières, bouilloires, etc : verser le produit pur dans le réservoir d'eau et remettre l'appareil en marche. Vider le vinaigre et rincer à l'eau claire.
• Nettoyer les bruleurs de cuisinières : démonter les têtes de bruleurs, les laisser tremper durant une nuit, dans un mélange d'eau de vinaigre, dilution à adapter selon le niveau de saleté. Rincer à l'eau claire.

Précautions d'emploi

H315 Provoque une irritation cutanée. H319 Provoque une sévère irritation des yeux. P101 En cas de consultation d'un médécin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. P102 Tenir hors de portée des enfants. P264 Se laver les mains soigneusement après manipulation. P280 Porter des gants de protection/ un équipement de protection des yeux. P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P337+P313 Si l'irritation oculaire persiste : consulter un médecin. PRÉCAUTION : Faire un essai préalable sur une partie non visible lors de la première utilisation. Ne pas utiliser sur le granit, le marbre et en général sur les matières d'origine minérale. Par mesure de sécurité, utiliser uniquement pour l'usage prévu et conformément au mode d'emploi.

Autres informations

Le vinaigre est un produit réglementé. Le Décret n)88-1207 du 30 décembre 1988 (modifié par le décret n°2005-553 du 19 mai 2005) défini précisément le vinaigre et ses caractéristiques. Ce décret est complété par une norme Européenne : NF EN 13188 d'octobre 2000. La dénomination «vinaigre» est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Conditionnement

Bouteille de **1L** et bidon de **5L**

CTH GROUPE
Pôle Agri-Agro